



CLOS PADULIS

Cassoulet de Dominique

Ingrédients

- 1kg de haricots secs type Lingot (à faire tremper 12 à 24h dans de l'eau froide)
- Carotte
- Poireaux
- Ail
- Concentré de tomate (1 cuillère à soupe)
- Couenne de porc
- Os de gigot, de porc ou carcasse de volaille
- Confit de canard
- Coustouls coupés en morceaux (travers de porc)
- Saucisse de Toulouse
- Sel / Poivre

Préparation

Mettre 6 litres d'eau dans une cocotte, ajouter les couennes de porc coupées en morceaux (lamelles larges), les os de gigot, de porc ou la carcasse de volaille, les carottes coupées en rondelles, les poireaux et l'ail émincé en lamelles, saler, poivrer.

Après ébullition, baisser le feu et laisser cuire environ 2 heures (le bouillon peut être préparé la veille).

Blanchir les haricots dans l'eau bouillante (ou en cocotte-minute) 5 minutes puis égoutter en jetant cette eau.

Ôter les os du bouillon et réserver les couennes. Mettre les haricots à cuire dans le bouillon auquel on ajoute une cuillère à soupe de concentré de tomate (environ 1h30). Il faut que les haricots soient souples mais restent bien entiers.

Pendant la cuisson des haricots, préparer les viandes : dégraisser les morceaux de confit de canard à feu doux dans une grande poêle ou sauteuse puis les retirer et utiliser cette graisse

pour faire rissoler les coustellous (bien dorés) puis la saucisse (coupée en morceaux d'environ 10 cm).

Egoutter les morceaux.

Tapisser le fond de la cassole (plat en terre allant au four) avec les couennes et ajouter environ 1/3 des haricots. Disposer les viandes (confit + coustellous) et les recouvrir avec les haricots restants.

Sur le dessus du plat, mettre les saucisses en les enfonçant dans les haricots mais les laissant apparentes. Versez éventuellement un peu du bouillon restant afin que les haricots soient juste recouverts et poivrer au moulin.

Mettre au four thermostat 5/6 (environ 200°) et laisser cuire 2 à 3 heures. Une croûte dorée doit se former, ajouter du bouillon si on voit que les haricots se dessèchent.